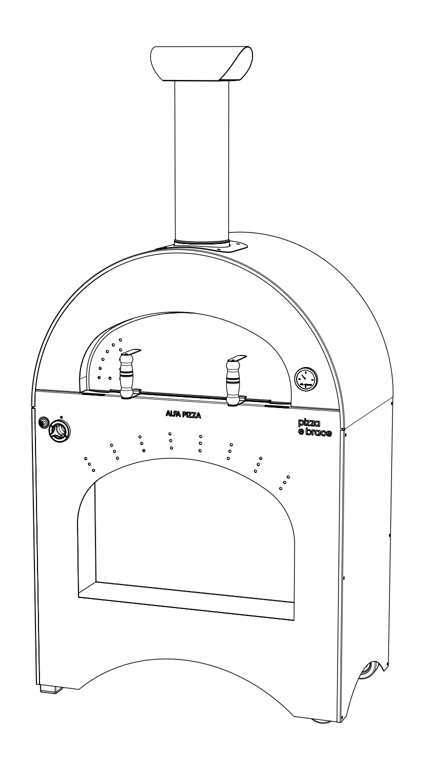
ITALIANO / ENGLISH / FRANÇAIS

MANUALE TECNICO
CONSIGLI PER L'USO
CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

FORNO A GAS GPL
PIZZA E BRACE



ALFA PIZZA

Alfa Pizza Via Villamagna snc - 03012 - Anagni (FR) ITALIA
Tel. +39 0775/7821 Fax +39 0775/782238 info@alfapizza.it www.alfapizza.it

Gentile Cliente,

hai fatto una ottima scelta acquistando il
FORNO PIZZA E BRACE A GAS **ALFA PIZZA**

Il corretto uso ed una attenta manutenzione consentono di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto di alta qualità e di aumentarne notevolmente la sua durata.

Per aiutarti ad ottenere il meglio **ALFA PIZZA** *ha realizzato una guida sintetica all'uso del FORNO PIZZA E BRACE A GAS, che ti consigliamo di leggere e conservare.*

Si tratta di un prezioso contributo che sottolinea la volontà della nostra azienda di raggiungere la piena soddisfazione del cliente.

Per alcuni suggerimenti o spiegazioni aggiuntive ti invitiamo a visitare il nostro sito www.alfapizza.it dove potrai trovare novità ed altro ancora.

Ti auguriamo una buona lettura ed infinite cotture di successo.

Il team Alfa Pizza



ATTENZIONE



LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE DEL FORNO.

 SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:

1. Chiudere il gas.
2. Spegnere eventuali fiamme libere.
3. Aprire lo sportello del forno.

LE FUGHE DI GAS POSSONO PROVOCARE INCENDI O ESPLOSIONI E CAUSARE LESIONI PERSONALI GRAVI O MORTALI, O DANNI ALLE COSE. NEL CASO SI AVVERTANO STRANI ODORI O PERDITE DI GAS NON ACCENDERE IL FORNO E ACCERTARE IL MALFUNZIONAMENTO PER EVITARE RISCHI DI INCENDI O SCOPPIO.

ATTENZIONE: I FORNI PRONTI IN ACCIAIO INOX ALFA PIZZA, PUR COMPRENDENDO DEL MATERIALE ISOLANTE TRA I DUE STRATI D'ACCIAIO, POTREBBERO SURRISCALDARSI ALL'ESTERNO.
ATTENZIONE: USARE POSATE ED ATTREZZI RESISTENTI AD ALTE TEMPERATURE.
ATTENZIONE: PER MOTIVI DI SICUREZZA TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI E DEGLI ANIMALI DOMESTICI.
ATTENZIONE: NON MUOVERE IL FORNO DURANTE L'USO.
ATTENZIONE: POSIZIONARE IL FORNO SU UNA SUPERFICIE PIANA E LONTANA DA FORTI RAFFICHE DI VENTO.
ATTENZIONE: ASSICURARSI DI NON POSIZIONARE LIQUIDI INFIAMMABILI NELLE VICINANZE DELLA BOCCA DEL FORNO O DEL FORNO STESSO.
ATTENZIONE: NON TOCCARE LO SCARICO DEI FUMI E LO SPORTELLO D'ACCIAIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO, PROVOCHEREBBE USTIONI.
ATTENZIONE: NON UTILIZZARE IL FORNO IN CASO DI FUNZIONAMENTO ANOMALO O SOSPETTO DI ROTTURA.
ATTENZIONE: NON APPOGGIARSI NÉ APPOGGIARE OGGETTI AL FORNO, POTREBBE ESSERNE COMPROMESSA LA STABILITÀ.
ATTENZIONE: MANOVRARE LO SPORTELLO IMPUGNANDO I MANICI.
ATTENZIONE: PER EFFETTO DELLA TEMPERATURA IL COLORE DELLE SUPERFICI PUÓ VARIARE.



NON SPEGNERE IL FORNO GETTANDO ACQUA ALL'INTERNO
NON USARE FIAMME LIBERE VICINO AL FORNO
NON RIPORRE NELLE VICINANZE BOMBOLE DI GAS NON UTILIZZATE
NON COLORARE O APPLICARE NESSUN OGGETTO SUL FORNO
NON USARE COMBUSTIBILE DIFFERENTE DAL GAS GPL
NON ACCENDERE IL FORNO NEL CASO SI AVVERTANO STRANI ODORI O PERDITE DI GAS

 AVVERTENZE GENERALI

- Per l'allacciamento del regolatore, seguire le istruzioni.

- Non tenere scorte di bombole di gas.

- Dopo un periodo di inattività verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti.

- Non utilizzare fiamme per il rilevamento di eventuali fughe di gas.

- Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 100 cm dal forno.

- Le parti esposte del forno potrebbero essere molto calde: durante l'utilizzo tenere a distanza i bambini più piccoli.

- Se il gas si spegne durante la cottura, chiudere la manopola del gas ed il rubinetto della bombola. Attendere cinque minuti prima di riaccendere la fiamma del gas.

- Non usare carbone, legna, bricchetti o roccia lavica.

- Durante la cottura, non chinarsi sul forno aperto e non appoggiare le mani o le dita sul bordo anteriore del forno.

- Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino al loro spegnimento.

- Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere il gas e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.



DURANTE LA COTTURA IL FORNO AVRÀ ALTE TEMPERATURE,
PERTANTO, NON DOVRÀ MAI ESSERE SPOSTATO
NÉ LASCIATO INCUSTODITO



AVVERTENZE GENERALI

- Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui della cottura.

- Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore.

- IL GAS PROPANO LIQUIDO (GPL) NON E' METANO. E' pericoloso convertire o cercare di utilizzare il metano in unità alimentate a gas propano liquido. In tal caso la garanzia non sarà più valida.

- Una bombola di gas arruginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas. Non utilizzare bombole di gas con valvola danneggiata.

- Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. Questa andrà quindi trasportata e conservata tenendo conto di ciò.

- In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il regolatore del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno.

- Durante l'utilizzo del forno indossare manopole o guanti da cucina resistenti al calore.

- Non utilizzare il forno se tutte le sue parti non sono montate correttamente.

- Utilizzare il forno solo su superfici piane e stabili; mentre è in funzione, il forno non deve essere mai collocato su superfici in legno o altre superfici incendiabili.

GARANZIA

Alfa Pizza, con la presente, garantisce l'acquirente originale del forno PIZZA e BRACE a gas gpl contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto comprovata da scontrino o fattura per 2 (due) anni se utilizzato conformemente alle istruzioni stampate fornite con il forno.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO

NON GARANTITI

La garanzia non viene applicata nelle seguenti opzioni:

1. Asperità, difetti minimi e differenze cromatiche nella vernice.
2. Difetti causati da uso errato o negligente e da un'installazione non corretta.
3. Modifica dei colori e formazione di corrosione e ruggine causate da fenomeni atmosferici o da un utilizzo inappropriato di prodotti chimici.
4. Difetti causati da modifiche, utilizzo diverso da quello previsto, danni intenzionali e nel caso in cui il prodotto non sia più nella condizione riscontrata alla consegna.
5. Danni causati da una mancanza di manutenzione regolare o da manutenzione e riparazione non conformi
6. Danni causati dal trasporto.
7. Danni dovuti a causa di forza maggiore.
8. Normale usura del bruciatore, termometro, accensione, elettrodi, cavo di accensione, tubo del gas, regolatore della pressione del gas e tavelle refrattarie.
9. I costi di montaggio e trasporto in relazione alla garanzia.
10. Danni causati da usura dovuta ad un uso professionale (in alberghi, ristoranti, manifestazioni, ecc.)
11. Danni dovuti al superamento della temperatura limite di 400 °C

UNA TRADIZIONE DAL 1977

Alfa Pizza è un'azienda leader nel settore dei forni a legna. Alfa Pizza conta una rete di oltre 4.000 rivenditori qualificati per la distribuzione e la vendita di mattoni e prodotti refrattari per il fuoco a legna.
Produttore sin dagli anni '80 di forni a legna domestici e professionali, Alfa Pizza si distingue, inoltre, per la sua fornace che produce mattoni refrattari. Caminetti, rivestimenti, barbecue completano la gamma di prodotti davvero ampia.
Negli ultimi anni si è affermata in tutti e 5 i continenti con distributori che coprono tutto il territorio mondiale.
Il team Alfa Pizza é composto da 100 collaboratori che ogni giorno si impegnano a fare al meglio il proprio lavoro per essere più vicini alle esigenze del cliente con il nuovo stabilimento di Anagni, situato tra Roma e Napoli sull'autostrada A1.
Il marchio Alfa Pizza si é affermato come leader nel mercato dei forni dedicando a questi ultimi un reparto specializzato e tecnologicamente avanzato.









ISTRUZIONI GENERALI

Il forno è portatile e può essere agevolmente spostato in giardino.

- Utilizzare solo bombole GPL da 5 kg a 10 kg.
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 metri.
- E' consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.
- Utilizzare solo tubi flessibili a bassa pressione e regolatori consentiti dalla normativa vigente.
- Per la sostituzione dei regolatori di pressione e dei tubi flessibili utilizzare i pezzi indicati dal costruttore.

CONSERVARE IL FORNO

- Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione della bombola di gas.
- Se il forno a gas viene riposto in un locale chiuso, scollegare l'alimentazione del gas. La bombola del gas deve essere lasciata all'esterno in una zona ben ventilata.
- Nel caso in cui la bombola non venga rimossa dal forno a gas, riporre l'intero dispositivo e la bombola in una zona esterna ben ventilata.
- Le bombole a gas devono essere riposte all'esterno in posizione ben ventilata e fuori dalla portata dei bambini. Le bombole non utilizzate NON devono essere riposte in edifici, garage o altri luoghi chiusi.

ISTRUZIONI GENERALI

ATTENZIONE: NON TENERE MAI ACCESO AL MASSIMO PER PIU' DI MEZZ'ORA.

ATTENZIONE: QUESTO FORNO E' STATO PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER USO ALL' APERTO E NON DEVE MAI ESSERE UTILIZZATO IN GARAGE, PORTICI, VERANDE CHIUSE O COPERTE.

ATTENZIONE: IL FORNO A GAS NON DEVE ESSERE MAI USATO SOTTO TETTI O TETTOIE IN MATERIALE COMBUSTIBILE NON PROTETTI.

ATTENZIONE: TENERE EVENTUALI CAVI ELETTRICI E TUBI DI ALIMENTAZIONE CARBURANTE LONTANO DALLE SUPERFICI CALDE.

ATTENZIONE: NON TENERE MAI UNA BOMBOLA DI GAS DI RICAMBIO VICINO AL FORNO A GAS.

ATTENZIONE: NON SUPERARE LA TEMPERATURA LIMITE DI 400 °C.

CONSIGLI SULL'UTILIZZO DI UNA BOMBOLA A GAS GPL

- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione.
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL.
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 50 °C (troppo calde da maneggiare. Ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Assicurarsi che il regolatore sia stato montato con il foro di sfiato girato verso il basso, in modo da non raccogliere l'acqua. Assicurarsi che il foro non sia ostruito da sporco, grasso, insetti etc.

ATTENZIONE: SI RACCOMANDA DI CONTROLLARE TUTTI GLI ALLACCIAMENTI DEL GAS PRIMA DELL'UTILIZZO DEL FORNO.

ISTRUZIONI GENERALI

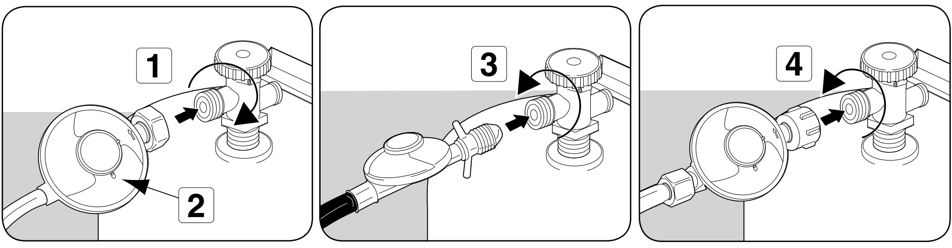
ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL E DEL TUBO

ATTENZIONE: **ASSICURARSI CHE LA VALVOLA DELLA BOMBOLA DI GPL O DEL REGOLATORE SIA CHIUSA. LA SOSTITUZIONE DELLA BOMBOLA DEVE ESSERE FATTA LONTANO DA FONTI DI CALORE E ACCENSIONE.**

A. Collegare la bombola di GPL.

a) Avvitare il regolatore in dotazione alla bombola ruotando in senso orario **(1)**. Installare il regolatore in modo che il foro di sfiato **(2)** sia rivolto verso il basso.

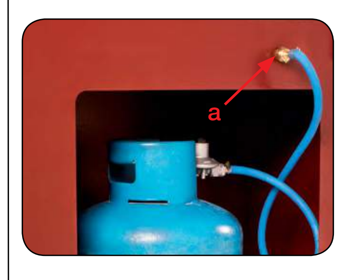
b) Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso antiorario **(3) (4)**.



B. Posizionare la bombola a terra, dietro il vano portaoggetti.

C. Ruotare la bombola di GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte posteriore del forno.

D. Collegare il tubo di gomma in dotazione posteriormente al forno al raccordo portagomma **(a)**, fissandolo con le fascette di sicurezza in dotazione.



ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE

Il tubo deve essere ispezionato per controllare che non presenti crepe.

ATTENZIONE: **PRIMA DI OGNI UTILIZZO CONTROLLARE CHE IL TUBO FLESSIBILE NON PRESENTI TACCHE, CREPE, ABRASIONI O TAGLI. SE IL TUBO FLESSIBILE RISULTA IN QUALCHE MODO DANNEGGIATO, NON UTILIZZARE IL FORNO.**

ISTRUZIONI DI ACCENSIONE E UTILIZZO

ATTENZIONE: LA MANOPOLA DI CONTROLLO DEL GAS DEVE ESSERE IN POSIZIONE DI ZERO (PALLINO BIANCO) VERSO L'ALTO PRIMA DI APRIRE LA VALVOLA DELLA BOMBOLA GPL.

ATTENZIONE: NON CHINARSI SUL FORNO DURANTE L'ACCENSIONE DEL GAS; TENERSI CON IL VISO ED IL CORPO AD UNA DISTANZA NON INFERIORE A 50 CM DALLO SPORTELLO DEL FORNO.

ACCENSIONE

1. Aprire il rubinetto della bombola.

2. Per accendere il gas occorre pigiare e ruotare la manopola **(a)** in senso antiorario fino in fondo (**posizione di minimo - fiamma bassa**), spingere il pulsante di accensione piezoelettrica **(b) RIPETUTAMENTE** fino all'accensione; tenere ancora premuta la manopola **(a)** per circa 15 secondi e, quindi, rilasciarla.

3. Per passare al regime di fiamma massimo, pigiare la manopola **(a)** e ruotarla in senso orario fino alla **posizione massima (fiamma alta)**.

4. Per ritornare alla **posizione di minimo (fiamma bassa)**, pigiare e ruotare la manopola**(a)** in senso antiorario.

5. Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola **(a)** sulla **posizione di zero (pallino bianco)**, verso l'alto e chiudere il rubinetto della bombola.






ATTENZIONE: SE LA FIAMMA NON SI ACCENDE, RILASCIARE LA MANOPOLA RIPORTANDOLA IN "POSIZIONE DI ZERO" (PALLINO BIANCO) VERSO L'ALTO, ATTENDERE CIRCA 3 MINUTI E RIPETERE LA PROCEDURA DI ACCENSIONE.

COTTURA

- Preriscaldare sempre il forno prima di cucinare; riscaldare per 5-10 minuti, o fino a quando il termometro raggiunge i 300-330 C°
- Calcolare un tempo maggiore di cottura per le giornate fredde o ventilate o ad elevate altitudini. Calcolare un tempo di cottura inferiore se la temperatura esterna è particolarmente elevata.
- I tempi di cottura variano in base alle condizioni atmosferiche o alla quantità, dimensioni e forma del cibo da cuocere.
- In base alle condizioni di cottura può rendersi necessario regolare la manopola del bruciatore per raggiungere la giusta temperatura di cottura.

ATTENZIONE: **NON SPOSTARE IL FORNO A GAS DURANTE L'UTILIZZO O QUANDO E' CALDO.**

ATTENZIONE: **VERIFICARE CHE NON VI SIANO ACCUMULI DI GRASSO, E, SE PRESENTI, RIMUOVERLI PER EVITARE CHE PRENDANO FUOCO.**

ATTENZIONE: **NON CERCARE MAI DI ESTINGUERE LE FIAMME CON ACQUA.**

ATTENZIONE: **SE IL FORNO NON SI SCALDA FARE FUOCO PER CIRCA 10 MINUTI CON FIAMMA ALTA.**

ATTENZIONE: **SE IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO VERIFICARE CHE IL BRUCIATORE SIA FUNZIONANTE E CHIUDERE QUINDI LO SPORTELLO**

SE IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE

- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.
- Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.
- Contattateci direttamente per un consiglio di un esperto sul sito www.alfapizza.it

ALFA PIZZA NON RISPONDE PER VENATURE, CREPE, CAVILLATURE DEL PIANO, PERCHÉ CARATTERISTICA INTRINSECA DI TALE MATERIALE.

MANUTENZIONE PULIZIA E STIVAGGIO

Termometro - Pulire con acqua calda e sapone con una paglietta in plastica morbida.

Forno - Rimuovere eventuali residui dai bruciatori con una spazzola.
NON ALLARGARE I FORI DEI BRUCIATORI (APERTURE).

Superfici in acciaio inox - Lavare con uno straccio morbido e una soluzione di acqua e sapone. Fare attenzione a strofinare seguendo la fibratura dell'acciaio inox. Non utilizzare detersivi contenenti acidi, acquaragia o xilolo. Risciacquare bene dopo aver pulito il forno.

COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX

Il far brillare l'acciaio inox è cosa facile. Basta lavarlo con acqua e sapone, sciacquare con acqua ed asciugare completamente. Nel caso di residui particolarmente resistenti, è possibile usare una spazzola non in metallo.

RICOVERO INVERNALE

Si consiglia di riporre il forno al coperto e all'asciutto nei mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Altrimenti è consigliato un telo impermeabile traspirante. Prima di riporre il forno si consiglia inoltre di ingrassare leggermente le parti metalliche con olio di vaselina per evitare che si corrodano.

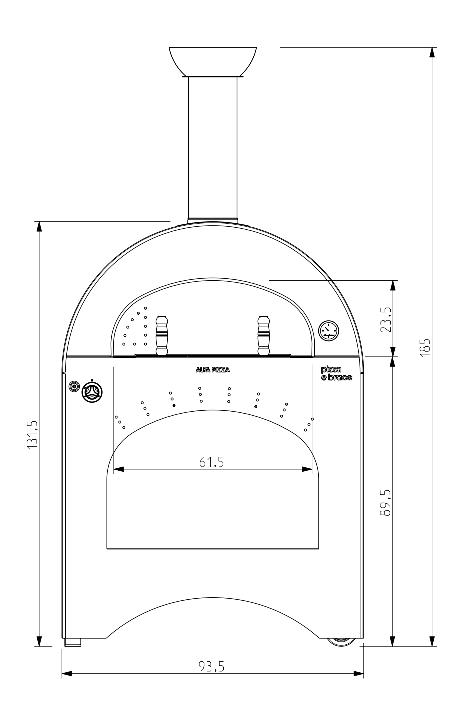
Al primo riutilizzo verificare che non vi siano anomalie nel funzionamento.

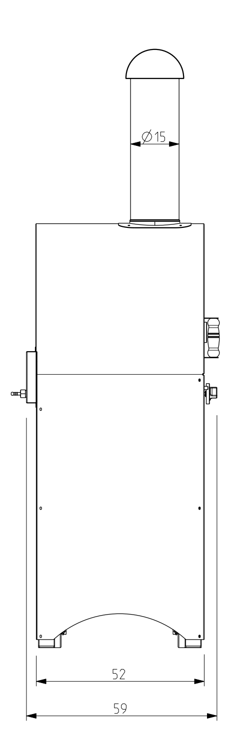
PROCEDURA DI SMONTAGGIO DEL KIT GAS

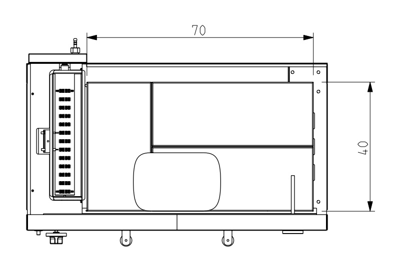
Per istruzioni sullo smontaggio del kit gas andare a pag. 42 di questo manuale.



NON USARE PRODOTTI CHIMICI O ABRASIVI PER PULIRE IL FORNO
NON PULIRE IL FORNO QUANDO È IN USO O QUANDO È ANCORA CALDO
NON UTILIZZARE SPAZZOLE IN METALLO SULLE SUPERFICI INOX





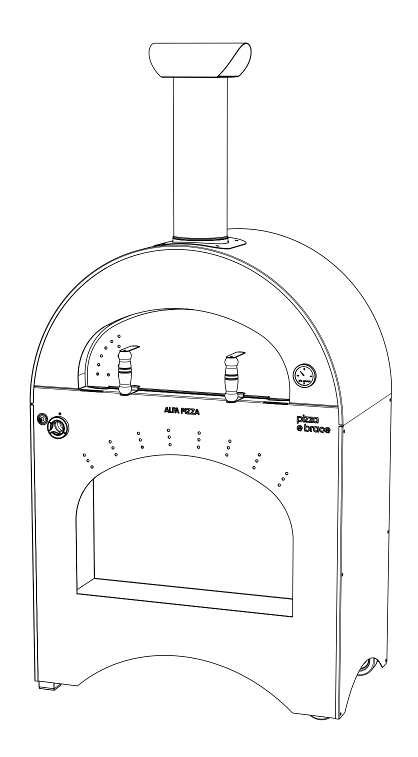


Piano Cottura/ Oven Floor Area	m² 0,28 11, In²	Consumo Medio/ Average Consumption	Kg/h 1 2,2 Lbs/h
Altezza Piano Cottura/ Oven Floor Height	Cm 89.5 35 In	Temperatura Massima/ Max Temperature	400 °C 752 °F
Minuti per scaldare/ Heating time	min 15	Canna Fumaria/ Chimney Dimensions	D. Cm 15 D. 6 In
N Pizze alla volta/ Pizza Capicity	3	Altezza Totale/ Total Height	Cm 185 72,8 In
Infornata Pane/ Bread Capacity	Kg 3 6,6 Lbs	Peso/ Weight	Kg 100 220 Lbs

ENGLISH

TECHNICAL MANUAL
USERS GUIDE
INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

LPG GAS FIRED OVEN
PIZZA E BRACE



ALFA PIZZA

Alfa Pizza Via Villamagna snc - 03012 - Anagni (FR) ITALIA
Tel. +39 0775/7821 Fax +39 0775/782238 info@alfapizza.it www.alfapizza.it

Buongiorno,

Congratulations on your purchase of a GAS FIRED OVEN PIZZA E BRACE **ALFA PIZZA** *the world's leading producer of high quality professional and residential refractory wood fired ovens.*

This manual will help you to achieve a perfect installation and demonstrate the correct use and proper maintenance of your oven. It will also help you to obtain the best cooking results from and extend the lifespan of this high quality product.

To help you get the best results from your **ALFA PIZZA** *oven, we strongly suggest that you read this manual carefully and keep it someplace safe for future reference.*

For additional tips and videos, we encourage you to visit www.alfapizza.it, as we strive to provide you with the most up-to-date media and information relevant to the correct installation and maintenance of your oven.

We thank you very much for choosing **ALFA PIZZA** *and wish you a very enjoyable use of your oven and many successful culinary adventures for years to come.*

The Alfa Pizza Team



CAUTION



BEFORE USING YOUR GAS FIRED PIZZA OVEN, PLEASE FOLLOW THE INSTRUCTION BELOW.

 IF YOU SMELL GAS:

1. Close the gas.
2. Extinguish free flames.
3. Open the oven door.

THE GAS ESCAPE COULD CAUSE FIRE OR EXPLOSIONS CAUSING SERIOUS INJURIES OR DAMAGES TO OBJECTS. IN CASE OF A GAS LEAK, DO NOT LIGHT THE OVEN AND DETERMINE THE REASON FOR MALFUNCTION IN ORDER TO PREVENT FIRE AND/OR EXPLOSION

WARNING: ALTHOUGH THE OVEN IS WELL INSULATED, IMPROPER USE CAN CAUSE THE EXTERNAL SURFACES TO OVERHEAT.
WARNING: ALWAYS USE HEAT RESISTANT UTENSILES WHILE COOKING. PLASTIC SPOONS, FORKS, TONGS ETC AND OTHER SIMILAR MATERIALS WILL NOT WITHSTAND THE HIGH TEMPERATURES IN YOUR OVEN AND SHOULD BE AVOIDED.
WARNING: ALWAYS KEEP CHILDREN AND PETS AWAY FROM THE OVEN DURING USE. THE OVEN TEMPERATURES CAN BE EXTREMELY HIGH AND CAN CAUSE SEVERE BURNS.
WARNING: DO NOT MOVE THE OVEN WHILE BURNING A FIRE OR USING.
WARNING: ALWAYS PLACE THE OVEN ON A LEVEL SURFACE AND OUT OF STRONG WINDS.
WARNING: FLAMES CAN EXIT VIA THE OVEN MOUTH. BE SURE NOT TO KEEP ANY FLAMMABLE LIQUIDS OR MATERIALS NEAR THE OVEN MOUTH OR NEAR THE OVEN ITSELF
WARNING: DO NOT TOUCH THE CHIMNEY PIPE AND THE OVEN DOOR DURING OPERATION. IT CAN CAUSE SEVERE BURNS.
WARNING: DO NOT USE THE OVEN IN CASE OF MALFUNCTION.
WARNING: DO NOT LEAN AGAINST THE OVEN OR LAY OBJECTS ON IT, IN ORDER TO NOT COMPROMISE ITS STABILITY.
WARNING: MOVE THE OVEN DOOR HOLDING THE WOOD HANDLES.
WARNING: THE COLOUR OF OVEN SURFACES CAN CHANGE DUE TO HIGH TEMPERATURES.



DO NOT EXTINGUISH FIRES USING WATER
DO NOT USE OPEN FLAMES NEAR THE OVEN
DO NOT PLACE EMPTY GAS CYLINDERS NEAR THE OVEN
DO NOT PAINT OR APPLY ANYTHING ON THE OVEN
DO NOT USE ANY FUEL DIFFERENT FROM LPG GAS
DO NOT LIGHT THE OVEN IN CASE YOU SMELL GAS

 GENERAL WARNINGS

- Please follow the instructions for the connection of the regulator.

- Do not store gas cylinders.

- After a period of non-use, please check for gas leaks or burner obstructions.

- Do not use flames to check for gas leaks.

- Any flammable materials must be at least 100 cm /39,3 In far from the oven.

- Accesible parts of the oven may be very hot: keep children away from the oven when heating.

- If the flames go out during cooking, turn off the gas knob and the gas cylinder knob. Wait five minutes before lighting up the oven again.

- Do not use coal, wood, briquettes and lava rock.

- While cooking, do not lean over the open oven or place hands or fingers on the front edge of the oven.

- Should an uncontrolled flare-up occur, move the food away from the flames until they go out.

- Should a grease fire occur, turn the gas off and close the oven door until the fire is out.



DURING OPERATION THE OVEN CAN REACH HIGH TEMPERATURES.
DO NOT MOVE THE OVEN OR LEAVE IT UNATTENDED WHILE BURNING.



GENERAL WARNINGS

- The gas burner must be cleaned periodically, and remove any food residue.

- Make sure to not damage the valves and the burners during cleaning.

- THE LIQUEFIED PETROLEUM GAS (LPG) IS NOT NATURAL GAS. The conversion or attempted use of natural gas in a LPG unit is dangerous and will void your warranty.

- A rusty or dented gas cylinder may be hazardous and must be controlled by your gas supplier. Do not use gas cylinders with a damaged valve.

- Even an apparently empty cylinder could still contain gas. The cylinder should be transported and stored accordingly.

- During operation, never disconnect the gas regulator or other junctions.

- During operation, use heat resistant mittens or cooking gloves.

- Do not use the oven unless all parts are properly assembled.

- Use the oven only on a level and stable surface. Never place the oven on wood or flammable surfaces during operation.

WARRANTY INFORMATION

Alfa Pizza hereby warrants to the original purchaser of this LPG Pizza e Brace oven, against material or processing defects, from date of purchase, proved by receipt, for 2 (two) years, when assembled and operated in accordance with the printed instructions with the oven.

PLEASE RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE

NOT INSUREDS

Warranty is considered void in the following circumstances:

1. Small defects, slight imperfections and differences of paint.
2. Defects arising from an improper or careless use and wrong installation.
3. Color alteration, corrosion and rust formation resulting from exposure to atmospheric agents or improper use of chemical products.
4. Defects resulting from physical alteration, improper use or intentional damage,and is no longer in the same condition it was when it left the factory.
5. Damages resulting from lack of regular maintenance or improper maintenance and repair.
6. Damages caused by transport.
7. Damages arising from circumstances beyond our control.
8. Normal wear of burner, thermometer, ignition electrodes, ignition cable, gas pipe, gas pressure regulator and refractory floor pieces.
9. Costs for assembly and delivery of parts under warranty.
10. Damages resulting from professional use (in hotel, restaurant, events, etc.)
11. Damages resulted from the exceeding of the limit temperature of 400 °C / 752 °F.

THE COMPANY

AN ITALIAN TRADITION SINCE 1977

Alfa Pizza is is an italian leader on wood-fired ovens. Alfa Pizza has over 35 years experience producing high quality refractory and heating products for the Italian and global markets. In Italy alone, we have 4.000 dealers for a wide range of products, including bricks, fireplaces, barbecues and wood fired ovens for professional and domestic use. More recently, we have expanded our network of distributors and Alfa Pizza products are now available on 5 continents, with distributors covering the entire globe.
The Alfa Pizza includes more than 100 dedicated individuals, who strive daily to meet the needs of our various clients around the globe. The recent construction and opening of our new factory in Anagni, situated about half way between Rome and Naples, has allowed us to benefit from vertical integration and dedicate additional space and time to innovation. All products are designed and produced in house and special attention is dedicated to a judicious respect for the environment and stewardship of natural resources.













GENERAL INSTRUCTIONS

The oven is mobile and can be easily moved in the garden.

- Use only LP cylinder from 5 to 10 Kg (from 11 to 22 Lbs).
- Do not twist the flexible gas hose.
- The length of the flexible hose should not exceed 1,5 m / 59 In.
- It is advisable to substitute the gas hose every 2-3 years.
- All parts sealed by the manufacturer must not be tampered from the user.
- Any alteration of the product may be potentially hazardous
- Use only low pressure flexible pipes and regulators allowed by the current regulation.
- To replace the pressure regulators and flexible pipes please refer only to the manufacturer instructions.

WHERE TO KEEP THE OVEN

- If the gas fired oven is not used please close the gas cylinder feeding valve.
- If the gas fired oven is stored in an enclosed area, please disconnect the gas feeding. The gas cylinder must be placed outside in a well aired area.
- If the gas cylinder is not disconnected from the oven, please put them outside in a well aired area.
- The gas cylinder must be placed outside in a well aired place and must be kept away from the children reach. The unused cylinders must NOT be stored in buildings, garages or other enclosed places.

GENERAL INSTRUCTIONS

WARNING: DO NOT KEEP ON OVEN AT THE MAXIMUM POWER MORE THAN HALF AN HOUR.

WARNING: THIS OVEN HAS BEEN DESIGN ONLY FOR THE OUTSIDE USE AND IT HAS NOT TO BE USED IN GARAGES, IN PORCHES OR VERANDAS CLOSED OR COVERED.

WARNING: NEVER USE THE OVEN UNDER ROOFS OR VERANDAS MADE WITH UNPROTECTED FLAMMABLE MATERIALS.

WARNING: KEEP ELECTRICS CABLES AND FUEL FEEDING PIPES AWAY FROM HOT SURFACES.

WARNING: NEVER PLACE THE REPLACEMENT GAS CYLINDER NEAR THE GAS FIRED OVEN.

WARNING: DO NOT EXCEED THE LIMIT TEMPERATURE OF 400 °C / 752 °F.

LPG CYLINDER USES ADVICES

- The LPG is heavier than air. Any LPG leak may collect in low areas and prevent dispersion.
- The LP cylinder must be installed, transported and stored in upright position. LP cylinders should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport the LP cylinder in places where temperatures can reach 50°C/112° F (they are too hot to hold by hand - for example: do not leave the LP cylinder in a car during a hot day).
- Treat “empty” LP cylinders with the same care as when full. Even when the LP tank is empty of liquid there still may be gas pressure in the cylinder. Always close the cylinder valve before disconnecting.
- Be sure the regulator is assembled with the vent hole pointed downward so that it will not collect water.
  Make sure the vent hole is free of dirt, grease, insects etc.

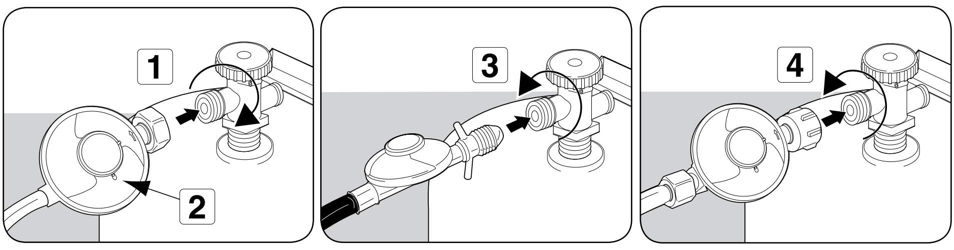
WARNING: CHECK ALL GAS CONNECTIONS FOR GAS LEAK BEFORE STARTING YOUR OVEN.

GENERAL INSTRUCTIONS

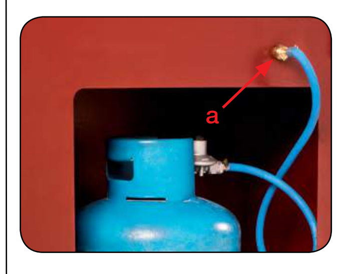
CONNECTING THE LP CYLINDER AND PIPE

WARNING: MAKE SURE THE VALVE OF THE LP CYLINDER OR REGULATOR IS CLOSED. THE LP CYLINDER MUST BE REPLACED AWAY FROM ANY SOURCE OF HEAT OR IGNITION.

A. Connect the LP cylinder.
a) Screw the included cylinder regulator turning clockwise **(1)**.
Position the regulator so that the vent hole **(2)** faces down.
b) Screw the gas cylinder regulator turning anti-clockwise **(3)** **(4)**.



B. Place the cylinder on the floor behind the compartment.
C. Place the LP cylinder so the valve opening faces to the rear of the oven.
D. Connect the included hosepipe to the junction **(a)** at the back of the oven.
Fix the hosepipe with the included security straps.



INSPECTION OF THE FLEXIBLE PIPE

Please control the integrity of the hosepipe before using.

WARNING: CHECK HOSE EACH TIME BEFORE USING THE OVEN FOR NICKS, CRACKING, ABRASIONS OR CUTS. IF THE HOSE IS FOUND TO BE DAMAGED IN ANY WAY,DO NOT USE THE OVEN.

USING AND LIGHTING THE OVEN

WARNING: **THE BURNER CONTROL KNOB MUST BE IN THE OFF POSITION (IN THE WHITE POINT) BEFORE TURNING ON THE LP CYLINDER VALVE.**

WARNING: **DO NOT LEAN OVER THE OVEN WHEN LIGHTING. KEEP YOUR FACE AND BODY AT LEAST 50 CM / 19,6 INCHES FAR FROM THE OVEN DOOR.**

Lighting

1. Turn on the gas tap.
2. To light up the gas, press and turn the knob **(a)**, all the way counterclockwise (**to low flame position**) and press the piezoelectric ignition switch **(b) UNTILL** the oven lights up. Once the fire is burning, keep the knob **(a)** pressed for about 15 seconds and then release.
3. To light up maximum, press the knob **(a)** and turn it clockwise until the maximum position (**high flame**).
4. To turn back to the minimum position **(low flame)** press and turn the knob **(a)** anticlockwise.
5. To switch off the burner, turn the knob **(a)** to the OFF position (**white point**) and close the cylinder tap.






WARNING: **IF THE FLAME DOES NOT LIGHT, LEAVE THE KNOB TURNING IT TO "OFF POSITION" (WHITE POINT). WAIT 3 MINUTES AND TRY AGAIN.**

COOKING

- Always preheat your oven before cooking. Heat for 5-10 minutes or until the thermometer reaches 300-330 °C / 572-626 °F.
- Calculate a longer cooking time in cold or windy days or high altitudes. Calculate a shorter cooking time if the external temperature is particularly hot.
- The cooking time depends on the weather conditions or the quantities, dimensions and shape of food.
- Depending on the cooking condition, you may need to regulate the burner knob in order to reach the right cooking temperature.

WARNING: DO NOT MOVE THE OVEN WHEN IT IS IN USE OR HOT.
WARNING: CHECK AND REMOVE ANY RESIDUAL GREASE TO AVOID A GREASE FIRE.
WARNING: NEVER EXTINGUISH THE FLAMES WITH WATER.
WARNING: IF THE OVEN DOES NOT HEAT PROPERLY MAKE A FIRE WITH APPROXIMATELY 20-30 MINUTES OF HIGH FLAME.
WARNING: IF THE OVEN COOLS DOWN TOO QUICKLY PLEASE VERIFY THAT THE BURNER IS WORKING WELL, SO CLOSE THE DOOR.

IF THE OVEN DOES NOT COOK AS DESIRED

- Check that the oven has reached the right temperature.
- Make sure the oven keeps the desired temperature for the entire cooking time. Use the oven door to regulate the temperature.
- May you need advise from an expert, please feel free to contact us on our web site www.alfapizza.it

ALFA PIZZA DOES NOT REPLY TO QUESTIONS REGARDING MICRO-VEINS, CRACKS, OR BREAKS ON THE OVEN FLOOR, BECAUSE THESE ARE INTRINSIC CHARATERISTICS OF THE REFRACTORY MATERIAL ITSELF.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

Thermometer - Clean with warm water, soap and a soft cloth.

Oven - Remove any residual food from the burner with a brush.
DO NOT ENLARGE BURNER ORIFICES.

Stainless steel surfaces - Wash with a soft cloth and soapy water. Pay attention to follow the grain of the stainless steel. Do not use detersives with acids, turpentine or xylene. Rinse well after cleaning. Making the steel shine is very easy. Just wash it with soapy water, rinse out with water and dry properly. In case of resistant residuals, you can use a non-metal brush.

HOW TO MAINTAIN UNALTERED THE STAINLESS STEEL

Making the steel shine is very easy. Just wash it with water and soap, rinse out with water and dry properly. In case of resistant residuals, it is possible use a non metal brush.

COLD SEASON

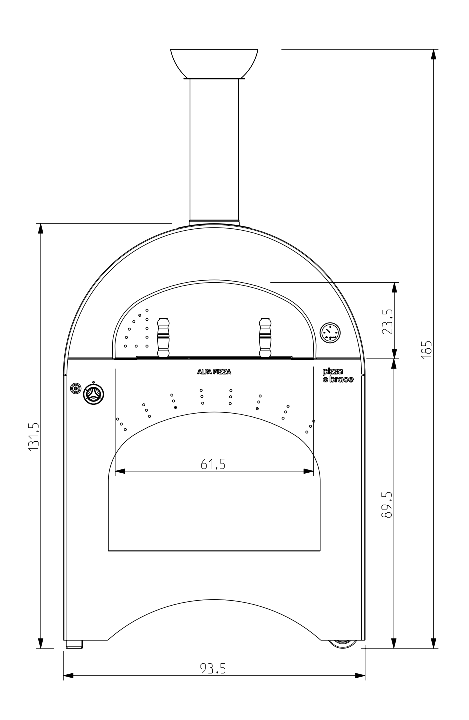
We suggest to store the oven during the cold season in an enclosed dry area to protect it from weathering.
Before storage, lightly lubricate the metal parts with Vaseline oil in order to avoid corrosion. After storage, please check for any malfunction.

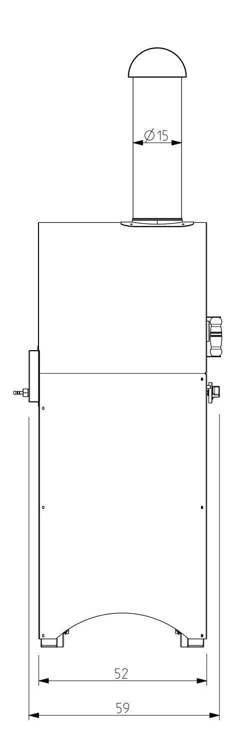
GAS KIT DISASSEMBLY

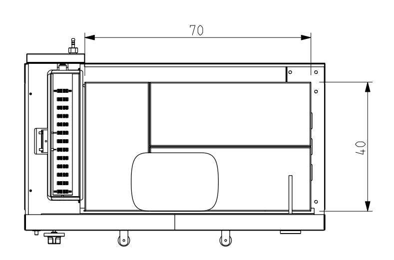
For gas kit disassembly, please refer to pag. 42 of the present manual



DO NOT USE CHEMICAL OR ABRASIVE PRODUCTS TO CLEAN THE OVEN
DO NOT CLEAN THE OVEN WHEN IT IS IN USE, OR WHEN THE OVEN IS HOT
DO NOT USE A METAL BRUSH ON THE STEEL SURFACES





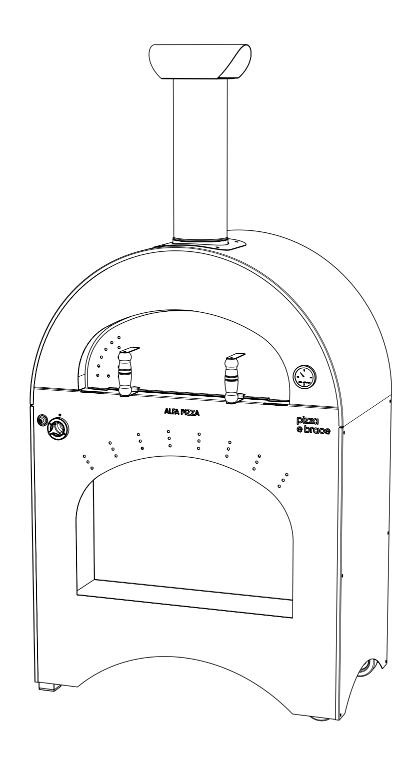


Plan de cuisson	m² 0,28 11, In²	Consommation moyenne	Kg/h 1 2,2 Lbs/h
Hauteur du plan de cuisson	Cm 89.5 35 In	Température maximale	400 °C 752 °F
Minutes de chauffe	min 15	Conduit de fumée	D. Cm 15 D. 6 In
Pizzas à la fois	3	Hauteur totale	Cm 185 72,8 In
Fournée de pain	Kg 3 6,6 Lbs	Poids	Kg 100 220 Lbs

FRANÇAIS

NOTICE TECHNIQUE
CONSEILS D'UTILISATION
NOTICE D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

FOUR À GAZ GPL
PIZZA E BRACE



ALFA PIZZA

Alfa Pizza Via Villamagna snc - 03012 - Anagni (FR) ITALIA
Tel. +39 0775/7821 Fax +39 0775/782238 info@alfapizza.it www.alfapizza.it

Cher client,

Félicitations pour avoir choisi le FOUR À GAZ PIZZA E BRACE **ALFA PIZZA**.

Une utilisation correcte et un entretien régulier vous permettront d'obtenir le maximum de ce produit de haute qualité et d'augmenter considérablement sa durée de vie.

Pour vous aider à obtenir le maximum de votre FOUR À GAZ PIZZA E BRACE, **ALFA PIZZA** *a réalisé un guide sommaire que nous vous conseillons de lire et de conserver.*
Ce manuel très utile souligne la volonté de notre entreprise de satisfaire pleinement ses clients.

Pour toute suggestion ou renseignement complémentaire, nous vous invitons à visiter notre site Internet www.alfapizza.it *où vous trouverez nos nouveautés et bien plus encore.*

Nous vous souhaitons donc une bonne lecture et une infinité de cuissons réussies.

L'équipe d'Alfa Pizza



ATTENTION



LISEZ ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS SUIVANTES POUR UNE INSTALLATION CORRECTE DE VOTRE FOUR ET POUR OBTENIR UN FONCTIONNEMENT OPTIMAL.

 SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
1. Fermez le gaz.
2. Éteignez toutes les flammes nues.
3. Ouvrez le volet du four.

LES FUITES DE GAZ PEUVENT PROVOQUER DES INCENDIES ET DES EXPLOSIONS ET CAUSER
DES LÉSIONS PERSONNELLES GRAVES, VOIRE MORTELLES, AINSI QUE DES DOMMAGES MATÉRIELS. AU CAS OÙ VOUS SENTIRIEZ DES ODEURS BIZARRES OU DES FUITES DE GAZ, N'ALLUMEZ PAS LE FOUR
ET RECHERCHER LES CAUSES D'ANOMALIES POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPLOSION OU D'INCENDIE.

ATTENTION: BIEN QU'ENTRE LES DEUX COUCHES D'ACIER, LES FOURS PRÊTS EN ACIER INOX ALFA PIZZA SOIENT DOTÉS DE MATÉRIAU D'ISOLATION, LES PAROIS EXTÉRIEURES DU FOUR PEUVENT S'AVÉRER TRÈS CHAUDES.
ATTENTION: UTILISER DES USTENSILES ET DES OUTILS RÉSISTANT AUX HAUTES TEMPÉRATURES.
ATTENTION: POUR DES MOTIFS DE SÉCURITÉ, INSTALLER LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES.
ATTENTION: NE PAS DÉPLACER LE FOUR PENDANT SON UTILISATION.
ATTENTION: POSITIONNER LE FOUR SUR UNE SURFACE PLANE ET À L'ABRI DES RAFALES DE VENT.
ATTENTION: VEILLEZ À CE QU'AUCUN LIQUIDE INFLAMMABLE NE SE TROUVE À PROXIMITÉ DE LA BOUCHE DU FOUR ET DU FOUR LUI-MÊME.
ATTENTION: NE JAMAIS TOUCHER LA SORTIE DE FUMÉE NI LE VOLET D'ACIER PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU FOUR POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE.
ATTENTION: NE PAS UTILISER LE FOUR EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT OU DE PANNE PRÉSUMÉE.
ATTENTION: NE PAS S'APPUYER CONTRE LE FOUR ET NE PAS POSER D'OBJETS DESSUS, CELA POURRAIT COMPROMETTRE SA STABILITÉ.
ATTENTION: MANŒUVRER LE VOLET DE FERMETURE EN UTILISANT LES POIGNÉES.
ATTENTION: SOUS L'EFFET DE LA TEMPÉRATURE, LA COULEUR DES SURFACES PEUT VARIER.



NE JAMAIS ÉTEINDRE LE FOUR EN JETANT DE L'EAU À L'INTÉRIEUR
NE JAMAIS UTILISER DE FLAMMES NUES À PROXIMITÉ DU FOUR
NE JAMAIS LAISSER DE BOUTEILLES DE GAZ NON UTILISÉES À PROXIMITÉ DU FOUR
NE PAS PEINDRE NI APPLIQUER DES OBJETS SUR LE FOUR
NE JAMAIS UTILISER D'AUTRE COMBUSTIBLE QUE LE GAZ GPL
NE JAMAIS ALLUMER LE FOUR SI VOUS SENTEZ DES ODEURS BIZAR RES OU DES FUITES DE GAZ



RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- Pour le raccordement du détendeur-régulateur, suivre les instructions dudit produit.

- Ne pas stocker des bouteilles de gaz de réserve.

- Après une période d'inactivité du four, vérifier s'il n'y a pas de fuites de gaz et si les brûleurs ne sont pas obstrués.

- Ne jamais utiliser de flamme nue pour détecter des fuites de gaz.

- Aucun matériau inflammable ne doit se trouver dans un rayon de moins de 100 cm du four.

- Les parties exposées du four peuvent s'avérer très chaudes : éloigner les enfants quand le four est allumé.

- Si le gaz s'éteint pendant la cuisson, fermer la manette de gaz et le robinet de la bouteille de gaz. Attendre cinq minutes avant de rallumer le gaz.

- Ne pas utiliser du charbon, de bois, de briquettes ni de pierre de lave.

- Pendant la cuisson, ne pas se pencher sur le four ouvert et ne pas poser les doigts ou les mains sur la façade du four.

- En cas de flambées non contrôlées, déplacer les aliments loin des flammes jusqu'à ce que les flammes s'éteignent.

- Au cas où de la graisse s'enflammerait, éteindre le gaz et laisser le volet fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.



PENDANT LA CUISSON, LE FOUR ATTEINT UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE, PAR CONSÉQUENT, IL NE FAUT PAS LE DÉPLACER NI LE LAISSER SANS SURVEILLANCE



RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- Le brûleur à gaz doit être nettoyé périodiquement en aspirant méticuleusement les résidus de cuisson.

- Veiller à ne pas endommager le brûleur pendant le nettoyage des gicleurs et des brûleurs.

- LE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL) N'EST PAS DU MÉTHANE. Il est dangereux de convertir ou d'essayer d'utiliser du méthane avec des unités alimentées en GPL. Dans ce cas, la garantie n'est plus valable.

- Une bouteille de gaz rouillée ou cabossée peut s'avérer dangereuse et doit être contrôlée par le fournisseur d'appareils à gaz. Ne pas utiliser des bouteilles de gaz dont le détendeur est endommagé.

- Une bouteille de gaz apparemment vide peut contenir encore du gaz. Par conséquent, il faut la transporter et la conserver en tenant compte de ce risque.

- N'essayez jamais de débrancher le détendeur du gaz ou autres raccords pendant l'utilisation du four.

- Pendant que le four est allumé, utilisez des mitaines de four ou portez des gants haute température.

- Ne pas utiliser le four si toutes les parties qui le composent ne sont pas montées correctement.

- Utiliser le four uniquement que sur une surface plane et stable. Ne jamais positionner le four sur une surface en bois ou autres surfaces combustibles pendant son utilisation.

GARANTIE

Alfa Pizza garantit le four à GPL « PIZZA & BRACE » pendant deux (2) ans contre les vices de matériau ou de fabrication à compter de la date d'achat figurant sur le ticket de caisse ou sur la facture du client final, à condition que le four soit utilisé en respectant les instructions fournies dans la notice qui l'accompagne.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU LA FACTURE D'ACHAT

EXCLUSIONS DE GARANTIE

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

1. Aspérités, défauts minimes et différences chromatiques de la peinture.
2. Défauts résultant d'une utilisation inadéquate, de négligence ou d'une mauvaise installation.
3. Modification des couleurs et formation de rouille ou de corrosion due à des phénomènes atmosphériques ou à l'emploi de produits chimiques inappropriés.
4. Défauts causés par des modifications, par une autre utilisation que celle prévue, dommages intentionnels, et quand le four n'est plus dans l'état original où il se trouvait au moment de sa livraison.
5. Dommages causés par le manque d'entretien ordinaire ou par un manque de maintenance et par des réparations non conformes.
6. Dommages causés pendant le transport.
7. Dommage résultant de cas de force majeure.
8. Usure naturelle des composants : brûleur, thermomètre, allumage, électrodes, câble d'allumage, tuyau de gaz, régulateur de pression du gaz et dalles réfractaires.
9. Frais de transport et de montage découlant de la garantie.
10. Dommages causés par l'usure découlant d'un usage professionnel (dans des hôtels, restaurants, manifestations, etc.)
11. Dommages dus au dépassement de la température limite de 400 °C / 752 °F.

L'ENTREPRISE

UNE TRADITION DEPUIS 1977

Alfa Pizza est une entreprise leader du secteur des fours à bois. Alfa Pizza s'appuie sur un réseau de plus de 4 000 revendeurs qualifiés pour la distribution et la vente de briques et de produits réfractaires destinés au feu de bois.
Fabricant de fours à bois pour usages domestiques et professionnels depuis les années 80, Alfa Pizza se distingue notamment par le four où elle produit des briques réfractaires. Cheminées, revêtements, barbecues complètent sa vaste gamme de produits.
Ces dernières années, l'entreprise s'est affirmée sur les cinq continents grâce à un réseau de distribution implanté dans le monde entier.
Dans la nouvelle usine d'Anagni, située sur l'autoroute A1 à mi-chemin entre Rome et Naples, les 100 collaborateurs qui composent l'équipe Alfa Pizza s'investissent au maximum dans leur travail pour répondre aux besoins des clients.
La marque Alfa Pizza s'est affirmée comme leader du marché des fours en créant notamment une division spéciale et technologiquement avancée.













INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Le four est portable et peut être aisément placé dans le jardin.

- Utiliser uniquement des bouteilles de GPL de 5 à 10 kg (11-22 Lbs).
- Ne pas tordre ni plier le tuyau flexible.
- La longueur du tuyau flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre (59 In).
- Il est conseillé de remplacer le tuyau de gaz tous les 2-3 ans.
- L'utilisateur ne doit pas modifier les parties soudées par le fabricant.
- Toute modification apportée au produit est potentiellement dangereuse.
- Utiliser uniquement des tuyaux flexibles basse pression et des détendeurs conformes à la réglementation en vigueur.
- Pour le remplacement des régulateurs de pression et des tuyaux flexibles, utiliser exclusivement les pièces de rechange recommandées par le fabricant.

CONSERVATION DU FOUR

- Si le four à gaz n'est pas utilisé, fermer le robinet de la bouteille de gaz.
- Si le four à gaz est entreposé dans un local fermé, débrancher l'alimentation du gaz. La bouteille de gaz doit être entreposée à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Au cas où la bouteille de gaz resterait raccordée au four, entreposer le groupe four/bouteille de gaz à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
- Les bouteilles de gaz doivent être entreposées à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Ne pas les laisser à la portée des enfants. Les bouteilles de gaz non utilisées NE DOIVENT PAS être entreposées dans des bâtiments, garages ou autres endroits clos.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

ATTENTION: NE JAMAIS LAISSER LE FOUR ALLUMÉ AU MAXIMUM PENDANT PLUS D'UNE DEMI-HEURE.
ATTENTION: CE FOUR A ÉTÉ CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ EXCLUSIVEMENT EN PLEIN AIR ET NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ DANS UN GARAGE, SOUS DES PORCHES, DES VÉRANDAS COUVERTES OU FERMÉES.
ATTENTION: LE FOUR À GAZ NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ SOUS DES AUVENTS OU SOUS DES TOITS EN MATÉRIAU COMBUSTIBLE NON PROTÉGÉS.
ATTENTION: NE PAS LAISSER DES CÂBLES ÉLECTRIQUES ET DES TUYAUX D'ALIMENTATION DE CARBURANT PRÈS DES SURFACES CHAUDES.
ATTENTION: NE JAMAIS LAISSER DES BOUTEILLES DE GAZ DE RECHANGE PRÈS DU FOUR A GAZ.
ATTENTION: NE PAS DÉPASSER LA TEMPÉRATURE LIMITE DE 400 °C / 752 °F.

CONSEILS D'UTILISATION DES BOUTEILLES DE GAZ GPL

- Le GPL a un poids supérieur au poids de l'air. D'éventuelles fuites de GPL pourraient se concentrer vers le bas, ce qui empêcherait la dispersion.
- La bouteille de GPL doit toujours être transportée, installée et entreposée en position verticale. Manipuler les bouteilles de GPL avec précaution et ne pas les faire tomber.
- Ne jamais transporter ou entreposer les bouteilles de GPL dans des endroits où la température peut atteindre 50 °C (les bouteilles sont trop chaudes pour les manipuler. Par exemple : ne pas laisser une bouteille de gaz dans une voiture pendant les jours de grande chaleur).
- Traiter les bouteilles de GPL vides avec les mêmes précautions que les bouteil les pleines. Même s'il n'y a plus de liquide dans la bouteille, elle pourrait encore contenir du gaz sous pression. Toujours fermer le robinet de la bouteille de gaz avant de la débrancher.
- S'assurer que le détendeur a bien été monté avec l'orifice de purge tourné vers le bas de façon à ne pas laisser entrer l'eau. Vérifier si l'orifice n'est pas obstrué par de la saleté, de la graisse, des insectes, etc.

ATTENTION: IL EST RECOMMANDÉ DE CONTRÔLER TOUS LES RACCORDEMENTS DU GAZ AVANT D'UTILISER LE FOUR.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

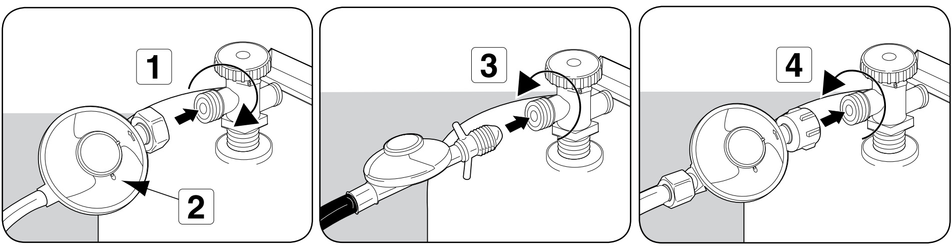
RACCORDEMENT DU CYLINDRE GPL ET FLEXIBLE

ATTENTION: S'ASSURER QUE LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GPL OU REGULATEUR EST FERMÉ. LE REMPLACEMENT DOIT ÊTRE FAIT LOIN DES SOURCES DE CHALEUR ET D' ÉLECTRICITÉ.

A. Raccorder la bouteille de GPL.

a) Visser le régulateur fourni avec le cylindre en rotation dans le sens des aiguilles **(1)**. Installer le régulateur pour que le trou d'évacuation **(2)** est orientée vers le bas.

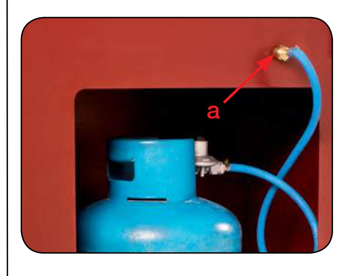
b) Visser le détendeur à la bouteille en tournant dans le sens antihoraire **(3)** **(4)**.



B. Placez la bouteille sur le sol, derrière la boîte à gants.

C. Faire tourner le cylindre de GPL de telle sorte que l'ouverture de soupape est en regard la partie arrière du four.

D. Raccorder le tuyau flexible fourni avec l'arrière du four, le raccord tuyau **(a)**, et le fixer avec les pinces de sécurité fournies



INSPECTION DE TUYAU FLEXIBLE

Le tuyau flexible doit être inspecté afin de vérifier que pas de fissures.

ATTENTION: AVANT CHAQUE UTILISATION VÉRIFIER QUE LE TUBE FLEXIBLES CES MARQUES, DE FISSURES OU ABRASION CUTS. SI LE TUYAU EST DE TOUTE FAÇON ENDOMMAGÉE, NE PAS UTILISER LE FOUR.

INSTRUCTIONS POUR LE CHAUFFAGE ET L'UTILISATION

ATTENTION: LE BOUTON DE COMMANDE DOIT ÊTRE EN LIEU DE "POSITION ZÉRO" (POIS BLANC) AVANT DE OUVRIR ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GPL.

ATTENTION: NE VOUS PENCHEZ PAS FOUR PENDANT LA MISE SOUS TENSION DE GAZ; GARDER VISAGE ET CORPS À UNE DISTANCE PLUS DE 50 CM DE LA PORTE DU FOUR.

ALLUMAGE

1. Ouvrez le robinet de la bouteille.
2. Pour éteindre le gaz doit appuyer et tourner le bouton **(a)** dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il en bas (**position minimale - flamme basse**), pousser le bouton d'alimentation piézoélectrique **(b)** jusqu'à ce que la **PLUSIEURS REPRISES**, toujours appuyez sur la bouton **(a)** pendant environ 15 secondes et, ensuite, relâchez-la.
3. Pour changer le système de flamme maximale, appuyez sur le bouton **(a)** et tournez dans le sens horaire à la **position maximum (grande flamme)**.
4. Pour revenir à la **position de ralenti (feu doux)**, ppuyez sur et tournez le bouton **(a)** dans le sens antihoraire.
5. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton **(a)** à la **position zéro (pois blanc)**, et fermer le robinet de la bouteille.






ATTENTION: SI LA FLAMME NE SE MET PAS EN MARCHE, RAMENER LE BOUTON À LA"POSITION ZÉRO" (POIS BLANC) EN HAUT, ATTENDRE ENVIRON 3 MINUTES ET RÉPÉTER LE PROCÉDURE D'ALLUMAGE.

CUISSON

- Toujours préchauffer le four avant de cuisiner ; le chauffer pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 300-330 °C.
- Calculer un temps de cuisson supérieur en cas de journée froide, venteuses ou en haute altitude. Calculer un temps de cuisson plus court si la température extérieure est particulièrement élevée.
- Les temps de cuisson varient en fonction des conditions atmosphériques ou de la quantité, des dimensions et de la forme des aliments à cuire.
- Selon les conditions de cuisson, il peut s'avérer nécessaire de régler la manette du brûleur pour obtenir la bonne température de cuisson.

ATTENTION: **NE JAMAIS DÉPLACER LE FOUR À GAZ PENDANT SON UTILISATION OU QUAND IL EST CHAUD.**

ATTENTION: **VÉRIFIER S'IL Y A DES DÉPÔTS DE GRAISSE, AUQUEL CAS, LES ENLEVER POUR ÉVITER QU'ILS NE S'ENFLAMMENT.**

ATTENTION: **NE JAMAIS TENTER D'ÉTEINDRE LES FLAMMES AVEC DE L'EAU.**

ATTENTION: **SI LE FOUR NE CHAUFFE PAS, FAIRE DU FEU PENDANT ENVIRON 10 MINUTES À GRAND FEU.**

ATTENTION: **SI LE FOUR SE REFROIDIT RAPIDEMENT, VÉRIFIER SI LE BRÛLEUR FONCTIONNE BIEN PUIS FERMER LE VOLET.**

SI LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ

- Vérifiez si le four est à la bonne température.
- Vérifiez si le four maintient la température choisie pendant tout le temps de cuisson ; utilisez le volet comme régulateur de puissance : ouvrir et fermer pour augmenter ou abaisser la température.
- N'hésitez pas à nous contactez directement sur le site www.alfapizza.it pour avoir le conseil d'un expert.

ALFA PIZZA NE SAURAIT ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE EN CAS DE VEINES, FISSURES, CRAQUELURES DE LA SOLE, DÈS LORS QU'IL S'AGIT DE CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES DU MATÉRIAU.

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ENFOURNAGE

Thermomètre - Nettoyer avec de l'eau chaude et du savon en utilisant une éponge abrasive souple.

Four - Éliminer les éventuels résidus sur les brûleurs à l'aide d'une brosse.
NE PAS ÉLARGIR LES ORIFICES DES BRÛLEURS (OUVERTURES).

Surfaces en acier inox - Nettoyer avec un chiffon doux et une solution d'eau savonneuse. Attention : frotter dans le sens de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des acides, du diluant ou du xylène.
Rincer abondamment après le nettoyage.

COMMENT CONSERVER PARFAITEMENT L'ACIER INOX
Faire briller l'acier inox est facile. Il suffit de le nettoyer avec de l'eau et du savon, de le rincer à l'eau claire et de l'essuyer pour le sécher complètement. En cas de résidus de cuisson particulièrement résistants, vous pouvez utiliser une brosse non métallique.

STOCKAGE HIVERNAL
Il est conseillé de ranger le four à l'abri au cours des mois d'hiver pour le protéger des agents atmosphériques. Autrement, il est conseillé de le recouvrir d'une bâche imperméable anti-transpirante. Avant de remiser le four, il est également conseillé de graisser légèrement les parties métalliques avec de l'huile de vaseline pour éviter la corrosion.
La première fois que vous réutilisez le four, vérifier qu'il n'y ait pas de problème de fonctionnement.

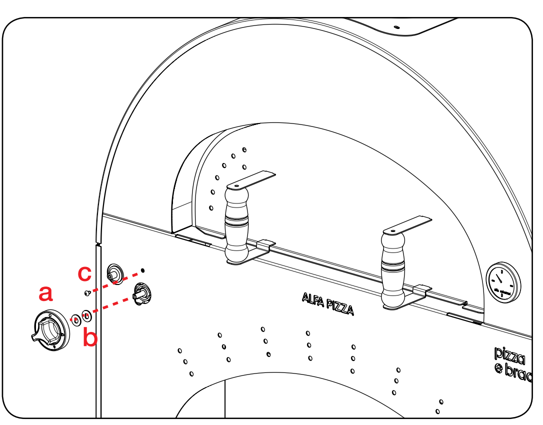


NE JAMAIS UTILISER DE PRODUITS CHIMIQUES OU ABRASIFS POUR NETTOYER LE FOUR
NE JAMAIS NETTOYER LE FOUR PENDANT SON UTILISATION OU QUAND IL EST CHAUD
NE JAMAIS UTILISER DE BROSSE MÉTALLIQUE SUR LES SURFACES EN INOX

PROCEDURURA DI SMONTAGGIO KIT GAS
GAS KIT REMOVAL
PROCÉDURE POUR ENLEVER LA BOITE GAZ

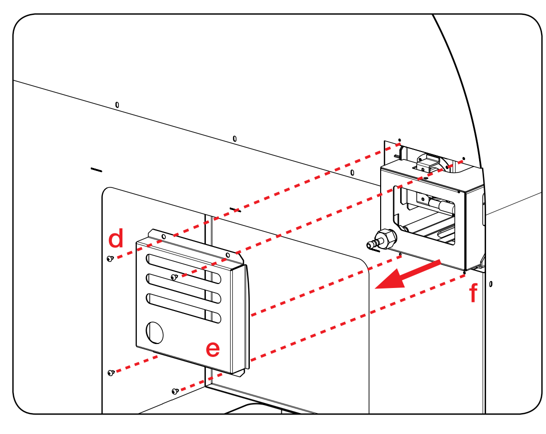
1. Smontare la manopola anteriore **(a)** e le relative rondelle **(b)**.
Remove the knob ***(a)*** *and washers* ***(b)****. / Enlevez le bouton* ***(a)*** *et les rondelles* ***(b)****.*

2. Smontare la vite di fissaggio **(c)**
Remove the fixing screw ***(c)****. / Retirez la vis de fixation* ***(c)****.*



3. Smontare la 4 viti **(d)** e il carter di protezione **(e)**
Remove the four screws ***(d)*** *and the cover* ***(e)****. / Retirez les quatre vis* ***(d)*** *et la protection en acier* ***(e)****.*

4. Estrarre la scatola gas **(f)**
Remove the gas kit ***(f)****. / Retirer la boîte gaz* ***(f)****.*



Grazie per averci scelto
Thank you for choosing us
Merci de nous avoir choisi

ALFA PIZZA

Alfa Pizza Via Villamagna snc - 03012 - Anagni (FR) ITALIA
Tel. +39 0775/7821 Fax +39 0775/782238 info@alfapizza.it www.alfapizza.it